



„1 000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství, aneb brevír enofila“

Autor: **RNDr. František Kratochvíl, DrSc.**
Ilustrace a obálka: **Eva Kloudová**
Odborný poradce: **Vladimira Seidlová**
Grafická úprava: **Jana Adamová**
Nakladatelství: **Moravín, svaz moravských vinařů,**
Zámek 1, 692 01 Mikulov
Tisk: **Booksprint, I. P. Pavlova 69, Olomouc**

Počet stran: 344
Naklad: 1500 ks
Pevná vazba, záložka
Ilustrovaná, s přílohou
Vydání první
ISBN 978-80-260-5123

**Objednávky brevíře výhradně mailem
nebo písemně na adrese:**

kratfranta@seznam.cz

RNDr. František Kratochvíl, DrSc.
Údolní 394/20, 602 00 Brno

Způsob dodání: na dobírku

Doporučená prodejní cena: 420,- Kč

Anotace – stručná charakteristika knihy

Knihu „1 000 a 111 pojmů o víně, révě vinné a vinařství, aneb brevír enofila“, vydává u příležitosti 50. výročí založení MORAVÍN, svaz moravských vinařů, o.s. s podporou Vinařského fondu a se spoluúčástí Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. Autor zvolil podtitul „brevír enofila“. Chtěl tak zdůraznit, že jde o četbu pro každého, kdo se cítí znalcem vína, i toho, kdo se jim necítí, ale chce vínu porozumět.

Brevír je slovníkem výkladovým. Na rozdíl od encyklopedických slovníků, které věnují jednomu pojmu několik stran, jsou podrobnější, vybavenější a barevnější, je tento všestranný brevír zaměřen ryze prakticky, dalo by se říct ke každodennímu čtení.. Čtenáři poskytuje první informaci, když se setká s neznámým výrazem či pojmem napsaným na láhvi nebo s odborným pojmem vinaře při ochutnávce ve sklepech, ale i při rozhovoru o víně mezi přáteli.

Autor v předmluvě zdůrazňuje, že smyslem brevíře je podat k jednotlivým pojmům srozumitelnou, výstižnou a krátkou informaci. Odborné termíny uvedené v cizím jazyce jsou doplněny českou výslovností. Publikace pomáhá překlenout nedostatek vlastních praktických zkušeností, je přehledně uspořádaná a orientace v ní je snadná a rychlá. Zahrnuje pojmy z mnoha oborů. Například z oboru genetiky (Alela, Genom, Mutace aj.), ze šlechtitelství (Inzuchtní křížení, Kulton, Roubování, Štěpování aj.), z vinohradnictví (Gobelet, Guyot, Kordón, Vertigo aj.), z půdoznalectví (Terroir, Albariza, Bazalt, Břidlice, Granit, Marly loam, Terra rosa aj.), z vinařství (technologické postupy přípravy různých typů vín - bílé, červené, oranžové, kachetinské, portské, sherry, madeira, malaga, marsala aj.). V brevíři jsou výstižně popsány všechny významné vinařské oblasti, podoblasti a apelace v ČR, v SR, ve Francii, v Maďarsku, v Rakousku, ve Slovinsku aj.).

Nechybí ani hesla většiny chorob, vad a nemocí vína, jakož i škůdců révy vinné. Je pochopitelné, že autor – mikrobiolog, klade v breviři důraz na výklad pojmů nejen z tohoto oboru (bakterie, kvasinky, různé druhy kvasných procesů aj.), ale i na chemii. Breviř obsahuje velký počet (téměř vyčerpávající) hesel chemikálií, enzymů, cukrů a jejich význam při výrobě vína nebo látek, které jsou ve víně obsaženy. Čtenář zde najde i obecnější hesla ryze kulturního rázu spojené s vinařskou problematikou (Buschenschank, Hroznová koza, Situla, Bečka, Solera aj.) a historií spojenou s vinařstvím (Ampelos, Bacchus aj.).

V jednotlivých heslech jsou uvedeny i odkazy na naše zákonné normy, resp. na Nařízení Rady a komise (ES). U mnohých hesel je uvedeno „Viz také ...“ což neznámá jako obvykle to stejné, ale naopak „Viz tam“ najdeš další doplňující informace. Cílem breviře pak je, aby zde stejně jako vinařský profesionál, tak i vinařský laik, našel informaci, která je nová nebo již zapomenutá (různé měrné jednotky a stupnice, včetně jejich vzájemného přepočtu).

Pokud mám shrnout přednosti breviře, tak je to především

- vysoká odbornost,
- různorodost zvolených hesel seřazených abecedně,
- a především čtivost u slovníků neobvyklá.

Čtenář zde rychle najde všechny potřebné základní, ale i speciální odborné informace. Jedná se o publikaci v našem vinařském písemnictví ojedinělou, kterou uvítá jak laik, tak i vinařský profesionál. Pomůže orientovat se ve vinařské problematice i obchodníkům s vínem, což je pro vinaře producenta velmi důležité i z obchodního hlediska.

Autor se záměrně vyhnul heslům týkajících se odrůd vín. Pod tímto heslem uvádí odkaz na encyklopedii, ve které jich je uvedeno 9 600! Jako zajímavost je však kniha doplněna „Malou periodickou tabulkou enofila aneb o zemích EU a odrůdách“. V tabulce mající vzhled Mendělejevovy tabulky prvků jsou pod jednotlivými zeměmi zařazeny některé odrůdy podle původu, předpokládaného původu nebo registrace OIV.

Je samozřejmé, že čtenář zde nemůže najít vše. Už proto, že vzhledem k rychlosti vývoje vinařství některá zde uváděná fakta platná v době psaní rukopisu již v době vydání budou přinejmenším zastaralá. Platí to o statistických údajích, která zahrnují data platná do konce roku 2012.

Kouzlo tajemství vína tkví také v tom, že se o něm dá mluvit a psát donekonečna. Pokud však milý čtenáři, najdeš alespoň padesát pojmů, o kterých jsi nic nevěděl, a v duchu si řekneš, „to je zajímavé“, breviř splnil svůj účel. Najdeš-li jich více, bude jistě spokojen i autor.

Hrusicích 25.11.2013



JUDr. Luboš Bárta, MBA
šéfredaktor Revue pro Hotel a Restaurant / SOMMELIER